

L'ÉDELWEISS



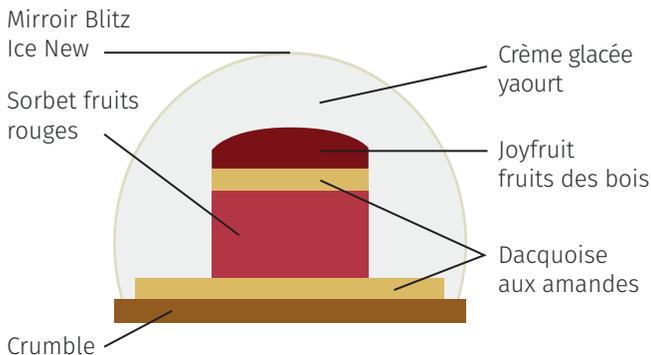
MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170-180°C pendant 15 mn.

Détailler 2 bandes de 50 x 3 cm et 2 bandes de 50 x 8 cm.

CRUMBLE

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre cassonade
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP
- 150 g de farine T45 DISGROUP
- 2 g de sel

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Passer au crible. Dresser dans un cadre inox de 50 cm de long par 16 cm de large. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 15 mn. Découper sur la longueur pendant qu'il est encore chaud. Réserver pour la finition.

INSERTS DE BÛCHES

- 360 g de Joyfruit fruits des bois

SORBET FRUITS ROUGES

- 550 g de purée fruits rouges LE P'TIT BENOIT
- 500 g d'eau
- 185 g de sucre
- 100 g de Joybase Premium Fruit 100 Irca

Mettre la purée décongelée avec l'eau. Mélanger à sec le sucre avec le Joybase et verser en pluie sur la purée. Mixer le tout. Laisser reposer ¼ d'heure puis turbiner.

Couler 360 g de Joyfruit fruits des bois dans 2 gouttières à bûchettes (180 g / gouttières). Placer une bande de biscuit de 3 x 50 cm dessus. Surgeler. Couler le sorbet sur ce biscuit et lisser. Surgeler et conserver pour le montage.

CRÈME GLACÉE YAOURT

- 1,5 L de lait entier
- 300 g de sucre
- 150 g de Joybase Infinity Cream Irca 100
- 65 g de Joyplus Prosoft Irca
- 235 g de crème 35% DISGROUP
- 80 g de Joygelato yaourt

Mélanger à sec le sucre, le Joybase et le Joyplus. Verser dans le lait chaud puis pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement et quand le mélange est à une température d'environ 45°C ajouter la crème. Après une maturation à 5°C pendant environ 12 heures vous pouvez ajouter le Joygelato yaourt mélanger avec mixeur et turbiner.

MONTAGE DES BÛCHES GLACÉES

Chemiser de crème glacée yaourt les gouttières et insérer les montages de sorbet (fruits rouges/Joyfruit/Dacquoise), recouvrir de crème glacée avant de placer les biscuits de 8 x 50 cm. Surgeler. Démouler juste avant de glacer avec du Blitz Ice New.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 1268



Réf. 3468



Réf. 1455



Réf. 650306



Réf. 1661



Réf. 1888



Réf. 2225



Réf. 1625

Réf. 1654

Réf. 7005